

Les recettes du Président

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Le messenger suisse : revue des communautés suisses de langue française**

Band (Jahr): - **(1994)**

Heft 58-59: **1994**

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Osso Buco à la Tessinoise. Comme à Cadegliano.

PAR PIERRE JONNERET



CUISINE

LE MESSAGER SUISSE
JANVIER/FÉVRIER 94

18

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 1kg 200 à 1kg 500 de jarret de veau, coupé en rouelles (2 à 3 par personne)
- 700 gr de carottes
- 4 poivrons (2 verts et 2 rouges)
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 6/8 branches de céleri
- 1 boîte de concentré de tomates
- 1 bouillon Kub
- 1 paquet de bolets séchés (40gr environ)
- 1/4 de litre de lait
- crème, persil, huile d'olive vin blanc sec, feuille de laurier

Prévoir largement, car ce plat est bien meilleur réchauffé le lendemain.

Commencer par faire gonfler les champignons séchés en les couvrant du lait légèrement tiédi. Les réserver. Découper en dés les carottes et les branches de céleri dont on aura retiré le vert. Hâcher la gousse d'ail. Emincer les oignons.

Dans une cocotte en fonte faites fondre 100 gr de beurre dans 3 cuillères à soupe d'huile d'olive. Faites-y dorer rapidement les oignons puis les rouelles de jarret de veau, préalablement farinées, salées et poivrées.

Ajouter alors les carottes, le céleri, l'ail, une feuille de laurier et mouiller à moitié avec le vin blanc. Réduire 10

minutes à feu moyen. Ajouter ensuite le concentré de tomates, le bouillon Kub. Couvrir la cocotte le plus hermétiquement possible et laisser mijoter à feu doux pendant 1h30. Vérifier de temps à autre l'assaisonnement et l'état de la cuisson. Ajouter du vin si besoin est. En fin de cuisson, ajouter les champignons essorés, 3 cuillères à soupe de crème et une généreuse quantité de persil hâché. A part, durant la cuisson, vous aurez fait blanchir (deux minutes) les poivrons épépinés et découpés en lamelles et vous les aurez cuits ensuite dans une poêle (jusqu'à ce qu'ils soient tendres) avec de l'huile

d'olive, du sel et du poivre. Les mélanger à l'osso buco au moment de servir.

Pour les appétits solides, on sert en plus une purée de pommes de terre. Si l'on n'a pas de vin tessinois ou de Valteliner, un Chianti sera tout aussi bien.

P.S. : Cette recette a l'air compliquée car il faut beaucoup de choses, mais généralement on a toujours tout cela sous la main ou chez le Marocain du coin. C'est assez rapidement fait et, encore une fois, bien meilleur le lendemain. Les rouelles de veau doivent avoir 3 à 4 cm d'épaisseur, être bien blanches et présenter de beaux pétales de chair autour de l'os à moëlle. Bien exiger du boucher une moëlle non sèche et abondante. Tout le goût en dépend. ■

PROCHAINE RECETTE: LA TARTE VAUDOISE AU GRUYERE ET AUX POMMES DE TERRE COMME À LONGIROD.